



Tuna *ground meat* beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Kemasan.....	5
8 Pelabelan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses tuna <i>ground meat</i> beku	6
Bibliografi	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna *ground meat* Beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Tuna *ground meat* beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan tuna *ground meat* beku.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 7691.2:2013, *Tuna ground meat beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku tuna *ground meat* beku sesuai SNI 7691.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pembeku;
- b) alat pemotong;

- c) *grinder*;
- d) meja kerja;
- e) *metal detector*;
- f) pan pembeku;
- g) Pengemas vakum
- h) timbangan;
- i) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan tuna *ground meat* beku dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan *food grade* dan bersih.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label *food grade* dan bersih.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, dan histamin karena terjadinya peningkatan suhu diatas 4,4 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara sensori kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat bahan baku maksimal 4.4 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen pada ikan untuk diproses lebih lanjut.

- c) Petunjuk: apabila ikan yang diterima masih dalam keadaan utuh, ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat produk maksimal 4,4 °C.

6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan sisa kotoran dan darah yang menempel di tubuh ikan.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal 4,4 °C.

6.4 Pembuatan loin

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, dan histamin karena terjadinya peningkatan suhu diatas 4,4 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan *ground meat* sesuai dengan spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan mencegah peningkatan histamin
- c) Petunjuk: pembuatan loin dilakukan dengan cara membelah ikan menjadi empat bagian secara membujur. Proses pembuatan loin dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu pusat produk maksimal 4,4 °C .

6.5 Pengulitan (*skinning*) dan perapihan (*trimming*)

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, terdapat tulang, daging merah dan kulit karena kesalahan penanganan. dan histamin karena terjadinya peningkatan suhu diatas 4,4 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan *ground meat* yang bebas dari tulang, daging merah dan kulit serta terhindar dari kontaminasi bakteri patogen dan mencegah peningkatan histamin.
- c) Petunjuk: tulang, daging merah dan kulit yang ada pada loin dibuang hingga bersih. Pengulitan dan perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu produk 4,4 °C.

6.6 Penggilingan daging

- a) Potensi bahaya: produk tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan waktu penggilingan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta histamin karena terjadinya peningkatan suhu diatas 4,4 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan *ground meat* tuna dengan bentuk dan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan mencegah peningkatan histamin.
- c) Petunjuk: loin yang sudah rapi dipotong dimasukkan ke dalam *grinder* sampai mendapatkan *ground meat* dengan spesifikasi yang sesuai Pembentukan *ground meat* dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk maksimal 4,4 °C.

6.7 Pembungkusan vakum

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan histamin karena terjadinya peningkatan suhu diatas 4,4 °C.
- b) Tujuan: mendapatkan *ground meat* dalam kemasan yang vakum dan terhindar dari kontaminasi bakteri pathogen dan mencegah peningkatan histamin.

- c) Petunjuk: *ground meat* dibungkus secara *vakum*. Proses pembungkusan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 4,4 °C.

6.8 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena suhu dan waktu pembekuan yang tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan produk dengan suhu pusat maksimal -18 °C dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.
- c) Petunjuk: *ground meat* dibekukan pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat produk maksimal -18 °C.

6.9 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu *ground meat* yang aman dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- a) Petunjuk: *ground meat* ditimbang sesuai spesifikasi dan dikemas secara cepat, cermat, dan saniter.

6.10 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: *ground meat* beku dikemas dengan cepat, cermat dan saniter.

6.11 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena suhu dan waktu pembekuan yang tidak sempurna.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan mendapatkan produk yang aman dikonsumsi.
- c) Petunjuk: tuna *ground meat* beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal $(-20 \pm 1) ^\circ\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO (*first in first out*).

6.12 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: *ground meat* dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Kemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk tuna *ground meat* beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, dan memenuhi persyaratan bagi tuna *ground meat* beku.

7.2 Teknik pengemasan

Tuna *ground meat* beku dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

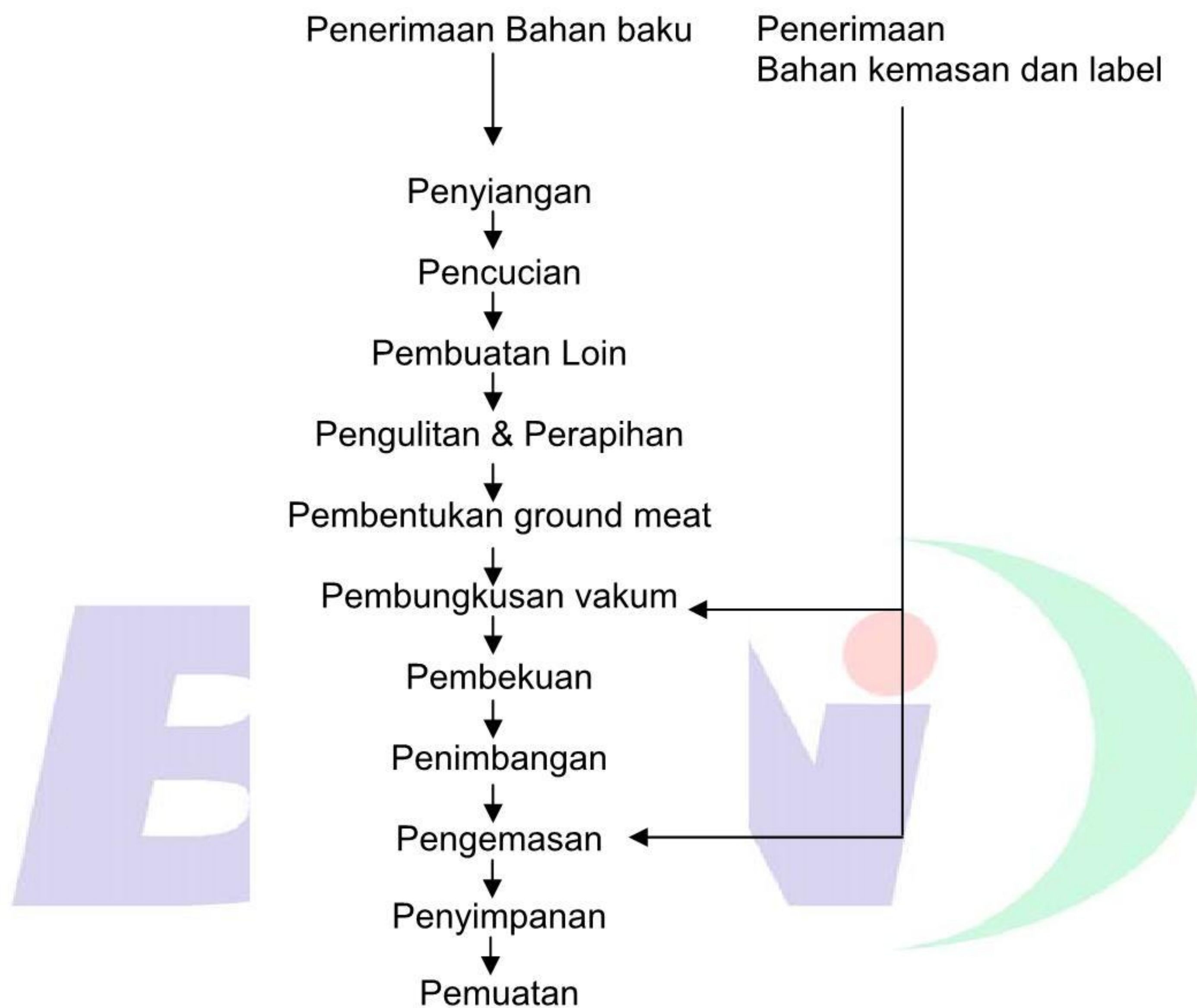
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk tuna *ground meat* beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses tuna *ground meat* beku



Gambar A.1 – Diagram alir proses tuna *ground meat* beku

Bibliografi

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk 00.05.55.6497, Tentang Bahan Kemasan Pangan, Tahun 2007.

